



411222S-2021



新郑市豫新食品有限公司企业标准

Q/XYXS 0008S-2021

红枣制品

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

新郑市豫新食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新郑市豫新食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市豫新食品有限公司。

本标准主要起草人：常帅政。

H N
Q B

红枣制品

1 范围

本标准规定了红枣制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以免洗红枣、椰枣、蜜枣中的一种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、烘烤或不烘烤、去核或不去核、夹入或不夹入【生或熟制（核桃仁、脱衣核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁）、蔓越莓干、蓝莓干（脯）、榴莲干、猕猴桃干（脯）、柠檬干（脯）、无花果干、苹果干（脯）、草莓干（脯）、香蕉干（脯）、山楂干（脯、糕）、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干（脯）、梨干（脯）、菠萝干（脯）、哈密瓜干、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏干（脯）、椰子干（脯）、橘子干（脯）、桂圆干、芒果干（脯）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种】、蘸糖或不蘸糖【以黄油、麦芽糖、棉花糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、蜂蜜中的几种为原料，添加奶粉、巧克力、食用盐、核桃仁碎、杏仁碎、花生仁碎、开心果仁碎、芝麻仁、巴旦木仁碎、腰果仁碎、碧根果仁碎、白果仁碎、夏威夷果仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、葵花籽仁碎、西瓜子仁碎、南瓜子仁碎、琥珀核桃仁碎、蔓越莓干碎、蓝莓干（脯）碎、榴莲干碎、猕猴桃干（脯）碎、柠檬干（脯）碎、无花果干碎、苹果干（脯）碎、草莓干（脯）碎、香蕉干（脯）碎、山楂干（脯、糕）碎、葡萄干碎、桑椹干碎、桃干（脯）碎、梨干（脯）碎、菠萝干（脯）碎、哈密瓜干碎、姜脯碎、地瓜脯碎、冬瓜脯碎、杏干（脯）碎、椰子干（脯）碎、橘子干（脯）碎、桂圆干碎、芒果干（脯）碎中一种或多种熬制】、裹料或不裹料【奶粉、椰蓉粉、麦片、芝麻、巧克力粉、抹茶、海苔、复合调味料中的一种或多种】、冷却或不冷却、包装制成的红枣制品。

产品根据原辅料及工艺不同分为：裹衣红枣制品、夹心红枣制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 椰枣、蔓越莓干（碎）、蓝莓干（碎）、榴莲干（碎）、猕猴桃干（碎）、柠檬干（碎）、无花果干（碎）、苹果干（碎）、草莓干（碎）、香蕉干（碎）、山楂干（碎）、葡萄干（碎）、桑椹干（碎）、枸杞、桃干（碎）、梨干（碎）、菠萝干（碎）、哈密瓜干（碎）、杏干（碎）、椰子干（碎）、橘子干（碎）、桂圆干（碎）、芒果干（碎）应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.3 核桃仁（碎）、脱衣核桃仁、杏仁（碎）、花生仁（碎）、开心果仁（碎）、芝麻仁、巴旦木仁（碎）、腰果仁（碎）、碧根果仁（碎）、白果仁（碎）、夏威夷果仁（碎）、榛子仁（碎）、松子仁（碎）、葵花籽仁（碎）、西瓜子仁（碎）、南瓜子仁（碎）、琥珀核桃仁（碎）、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 蓝莓脯（碎）、猕猴桃脯（碎）、柠檬脯（碎）、苹果脯（碎）、草莓脯（碎）、香蕉脯（碎）、山楂脯（糕）（碎）、桃脯（碎）、梨脯（碎）、菠萝脯（碎）、姜脯（碎）、地瓜脯（碎）、冬瓜脯（碎）、杏脯（碎）、椰子脯（碎）、橘子脯（碎）、芒果脯（碎）、蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.5 巧克力（粉）应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.6 阿胶糕应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.7 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 棉花糖应符合 SB/T 10104 的规定。
- 2.1.10 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 复合调味料应符合 Q/ZLS 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.15 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 椰蓉粉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.17 麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.18 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.19 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	坚果及籽类			其他	
	生干		熟制		
	坚果	籽类			
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.08	0.4	0.5	/	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）,mg/g	≤ 3.0			/	GB 5009.229
水分, g/100g	≤ 35				GB 5009.3
铅 [*] （以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8				GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20（花生仁）			/	GB 5009.22
	5.0（花生仁除外）				
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20				GB 5009.185
注:*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于添加苹果、山楂及其制品的产品检验。					

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
菌落总数 ^d , CFU/g	5	2	50000	200000	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。 b 不适用于使用奶粉的产品。 d 适用于使用奶粉的产品					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B



4 109375-2021



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0002S-2021

固态复合调味料

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出。

本标准由新郑市市场监督管理局和郑州市恋味实业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：秦勤、赵姣鹏、王广华。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、葶拔】、淡豆豉、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜干（粉）、香椿叶、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、水解植物蛋白（大豆）、酵母抽提物、食用葡萄糖、二氧化硅、辣椒红、辣椒油树脂、DL-苹果酸、猪骨高汤、牛油、猪油、鸡油、三聚磷酸钠、酸水解植物蛋白液、鸡肉美味肽、骨素、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精中的一种或几种）、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌，经筛选、粉碎）、牛肉粒、麻辣油（香辛料、植物油）、芝麻、花生、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡萄糖氧化酶、淀粉）、小麦粉、绿豆粉、大米粉、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、茉莉花茶、桂花、紫菜、虾皮、豆腐皮、海带中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为：非即食类固态复合调味料、即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、葶拔】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 淡豆豉、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 香葱粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 香葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.5 姜粉、脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

- 2.1.6 脱水葱片、蒜干（粉）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 猪骨高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 麻辣油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.37 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.38 绿豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶）应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.40 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.41 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。
- 2.1.42 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.43 虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.44 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.45 海带应符合GB 19643的规定。
- 2.1.46 香椿叶应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.47三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.48骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.49鸡肉美味肽应符合Q/QY 0006S的规定，见附录A。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	固态，均匀粉末状或颗粒状，无结块	取 50g 样品，置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有原、辅料混合加工后特有的气、滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a适用于添加水解植物蛋白、酸水解植物蛋白液的产品；		

Q/ZLS 0002S-2021

b适用于添加虾皮的产品:
c适用于添加山楂的产品.

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本产品适用于以免洗红枣、椰枣、蜜枣中的一种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、烘烤或不烘烤、去核或不去核、夹入或不夹入【生或熟制（核桃仁、脱衣核桃仁、杏仁、花生仁、开心果仁、芝麻仁、巴旦木仁、腰果仁、碧根果仁、白果仁、夏威夷果仁、榛子仁、松子仁、葵花籽仁、西瓜子仁、南瓜子仁、琥珀核桃仁）、蔓越莓干、蓝莓干（脯）、榴莲干、猕猴桃干（脯）、柠檬干（脯）、无花果干、苹果干（脯）、草莓干（脯）、香蕉干（脯）、山楂干（脯、糕）、葡萄干、桑椹干、枸杞、桃干（脯）、梨干（脯）、菠萝干（脯）、哈密瓜干、姜脯、地瓜脯、冬瓜脯、杏干（脯）、椰子干（脯）、橘子干（脯）、桂圆干、芒果干（脯）、巧克力、阿胶糕中的一种或几种】、蘸糖或不蘸糖【以黄油、麦芽糖、棉花糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、蜂蜜中的几种为原料，添加奶粉、巧克力、食用盐、核桃仁碎、杏仁碎、花生仁碎、开心果仁碎、芝麻仁、巴旦木仁碎、腰果仁碎、碧根果仁碎、白果仁碎、夏威夷果仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、葵花籽仁碎、西瓜子仁碎、南瓜子仁碎、琥珀核桃仁碎、蔓越莓干碎、蓝莓干（脯）碎、榴莲干碎、猕猴桃干（脯）碎、柠檬干（脯）碎、无花果干碎、苹果干（脯）碎、草莓干（脯）碎、香蕉干（脯）碎、山楂干（脯、糕）碎、葡萄干碎、桑椹干碎、桃干（脯）碎、梨干（脯）碎、菠萝干（脯）碎、哈密瓜干碎、姜脯碎、地瓜脯碎、冬瓜脯碎、杏干（脯）碎、椰子干（脯）碎、橘子干（脯）碎、桂圆干碎、芒果干（脯）碎中一种或多种熬制】、裹料或不裹料【奶粉、椰蓉粉、麦片、芝麻、巧克力粉、抹茶、海苔、复合调味料中的一种或多种】、冷却或不冷却、包装制成的红枣制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市豫新食品有限公司